

Naam van de wijn: Les Boudalles Rouge

Producent: Domaine Brusset

Herkomstbenaming: Côtes du Ventoux Rouge AOC

Druivenras(sen): grenache 60%, carignan 15%, mourvèdre 15%, clairette 10%
(kan variëren per oogstjaar)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: grootvader André Brusset besloot in 1947 alle olijf- en fruitbomen radicaal te rooien en te vervangen door wijnranken. 9 jaar later plukte hij de vruchten van zijn visionaire en in die tijd zeer gedurfde actie. De strenge en lange vorst van 1956 vernietigde olijf- en vruchtbomen in het hele Rhône dal. De wijnranken overleefden de vorst. Veel boeren kozen toen noodgedwongen voor de wijnbouw, het werd het begin van het succesverhaal van de Côtes du Rhône wijnen. André Brusset gaf zijn passie door aan zijn zoon Daniel en kleinzoon Laurent. Het familiedomein Brusset is een schoolvoorbeeld van hoe passie en ervaringen van meerdere generaties samengesmolten kunnen worden tot een nog groter geheel, met respect voor traditie en openheid voor nieuwe technologieën. De familie bezit bijna 90 hectaren wijngaarden in het hart van het Côtes du Rhône gebied, tussen Orange, Vaison-la-Romaine en Bollène. Voor deze rode Côtes du Ventoux Les Boudalles worden de druiven geoogst in wijngaarden in de buurt van Carpentras, met een bodem van klei en zand. De opbrengst is laag, 45 hl/ha.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden 100% met de hand geplukt en al in de wijngaard streng geselecteerd. Bij aankomst in de wijnkelders wordt elke druivenras apart gevinifieerd. Na een inweking van 8 dagen (inclusief gisting) bij 26°C worden de jonge wijnen 6 maanden in RVS tanks opgevoed.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: heldere framboosrode kleur. Zeer aromatisch, volop rode vruchten (frambozen). Soepel en harmonieus in de aanzet, fruitig (cassis, kersen) op de tong, elegant en gul. Serveren: 14-16°C. Bewaren: binnen 3-4 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: gastronomisch breed inzetbaar, in het bijzonder bij gegrild vlees, gecombineerde salades, kip en ander gevogelte. Soepele maar karaktervolle wijn voor de lunch, picknicks, recepties, buffetten, kaas uit het vuistje en natuurlijk ook voor het zomerse terras.

Smaaktype: medium vol, elegant, soepel, aromatisch.